

押しずし (紙パックを利用して簡単に作る方法)

(1人分2切れの材料)

米……………1/2合
(水は少し控えめに炊きます。酒を加えて炊いても良いです。)

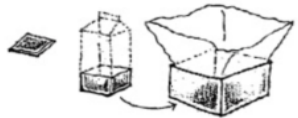
合わせ酢 { 酢……………5cc
 砂糖……………4g
 塩……………1g

押しずし用酢じめ鮭……………1切
 押しずし用酢じめ鱈……………1切
 生姜……………2g (針生姜にします。)
 桜えび……………0.5g (6尾程度)
 紺のり……………適宜 (水で戻します。)

ずし昆布……………6cm角を3枚
(酢で濡らせた布巾で両面を拭いた後、枠に長さを合わせてはさみで切ります。3回分敷き詰められるように準備しておきます。)

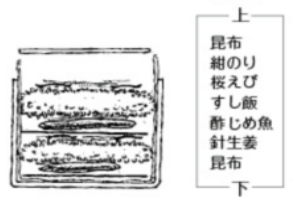
紙パック枠 一式

(作り方)



【2段繰り返す】

《順番》



上
 昆布
 紺のり
 桜えび
 ずし飯
 酢じめ魚
 針生姜
 昆布
 下

〈作り方のポイント〉

1 バックにラップを敷きます。



2 針生姜と酢じめ鮭をのせます。



3 ずし飯の上に桜えびと紺のりをのせます。



4 針生姜と酢じめの鱈をのせます。



5 ずし昆布をおいてラップをします。



6 押し用の木片をのせて上から軽く押しします。



主な材料



完成した料理



紙パック型の作り方

牛乳やジュースのバックを使います。



目印の線を引きます。



受け皿の部分をカットします。



蓋をカットします。



押し用の木片です。



押すものが無いときに使う蓋です。折り重ねた蓋で押しします。

